MWD 208 MWD 308

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

SENSING THE DIFFERENCE

INSTALACJA

PRZED PODŁĄCZENIEM

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa mieszkaniu.

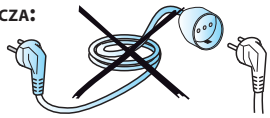
Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, wystarczająco wytrzymałej do utrzymania kuchenki wraz z naczyniami, jakie zostaną włożone do środka. Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie.

Kuchenkę należy umieścić w pewnej odległości od innych źródeł ciepła. Aby zapewnić dostateczną wentylację, należy pozostawić nad kuchenką przynajmniej 30 cm wolnej przestrzeni. Jeżeli urządzenie musi być umieszczone przy ścianie, należy zapewnić odpowiednią ilość wolnego miejsca pod urządzeniem, nad nim i po obydwu bokach, aby umożliwić prawidłowy przepływ powietrza. Nie należy umieszczać kuchenki mikrofalowej w szafce.

Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Sprawdzić, czy drzwi kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

Nie należy uruchamiać urządzenia jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy trzymywać z dala od gorących powierzchni. Kontakt z takimi powierzchniami może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

Nie używać przedłużacza:



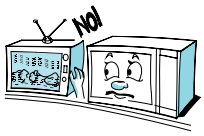
Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić zainstalowanie gniazdka w pobliżu urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu.

OSTRZEŻENIE: Nieprawidłowe używanie wtyczki uziemiania może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Jeśli instrukcje nie są w pełni zrozumiałe lub w przypadku wątpliwości, czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo uziemiona należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem.

PO PODŁĄCZENIU

Kuchenkę można używać tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Jeśli kuchenka jest zainstalowana w pobliżu odbiornika radiowego, telewizyjnego lub anteny, mogą wystąpić zakłócenia w odbiorze.



Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za uszkodzenia mienia wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

NIE NALEŻY PODGRZEWAĆ ANI STOSOWAĆ PALNYCH MATERIAŁÓW wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

NIE UŻYWAĆ KUCHENKI MIKROFALOWEJ do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów. Może to spowodować pożar.

JEŚLI MATERIAŁ ZNAJDUJĄCY SIĘ WEWNĄTRZ LUB NA ZEWNĄTRZ KUCHENKI ZAPALI SIĘ, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

NIE NALEŻY GOTOWAĆ ŻYWNOŚCI ZBYT DŁUGO. Może to spowodować pożar.

NIE POZOSTAWIAĆ KUCHENKI BEZ NADZORU zwłaszcza wtedy, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się topić podczas podgrzewania żywności. Nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru, jeżeli do potrawy użyto dużo tłuszczu lub oleju, ponieważ może nastąpić przegrzanie i dojść do pożaru!

NIE UŻYWAĆ żrących środków i oparów chemicznych w urządzeniu. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

NIE WIESZAĆ ANI NIE KŁAŚĆ ciężkich przedmiotów na drzwiach, gdyż może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów kuchenki. Nie należy wieszać żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

DZIECI MOGĄ *obsługiwać urządzenie bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia urządzenia. Dzieci powinny być nadzorowane podczas korzystania z innych źródeł ciepła (jeśli dostępne) niezależnie lub w połączeniu z kuchenką mikrofalową ze względu na wytwarzane wysokie temperatury.*

NINIEJSZE URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO *użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także przez osoby nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, z wyjątkiem sytuacji, gdy osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła odpowiedniego instruktażu z zakresu obsługi urządzenia i nadzorowała takie czynności.*

NALEŻY DOPILNOWAĆ, *aby urządzenie nie było przedmiotem zabaw dzieci.*

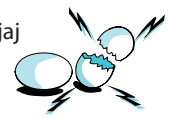
NIE NALEŻY UŻYWAĆ KUCHENKI *mikrofalowej do podgrzewania czegokolwiek w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas ich otwierania, a nawet wybuch.*

NALEŻY OKRESOWO SPRAWDZAĆ, *czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z kuchenki, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.*

URZĄDZENIA TEGO TYPU NIE SĄ PRZEZNACZONE *do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania*

JAJKA

NIE UŻYWAĆ KUCHENKI MIKROFALOWEJ do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGI OGÓLNE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

Nie należy włączać kuchenki *bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jej uszkodzenie.*

Otwory wentylacyjne *w kuchence nie mogą być zasłonięte. Zablokowanie otworów wlotowych lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki i niezadowalające rezultaty gotowania.*

Podczas ćwiczenia obsługi kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Urządzenia nie należy pozostawiać ani używaćna zewnątrz.

Nie używać niniejszego urządzenia w pobliżu zlewu kuchennego, w wilgotnej piwnicy, w pobliżu basenu, i tym podobnych miejscach.

Komory kuchenki nie należy wykorzystywać jako szafki.

Należy usunąć metalowe wiązania *torebek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.*

SMAŻENIE W OLEJU

Nie używać kuchenki mikrofalowej do smażenia w oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby uniknąć oparzeń podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń. Dostępne elementy mocno się nagrzewają podczas pracy urządzenia. Małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.

PŁYNY

Np. napoje lub woda. Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. W rezultacie gorący płyn może się nagle wykipieć.

Aby do tego nie dopuścić, należy:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.
3. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, ponownie zamieszać, a następnie ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki.

Po podgrzaniu potraw lub płynów dla dzieci *w słoiczku lub butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.*

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

AKCESORIA

UWAGI OGÓLNE

Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

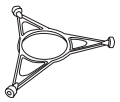
Przed użyciem naczyń , należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofale.

Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki, należy sprawdzić czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki. **Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.**

W przypadku zetknięcia się metalowych przedmiotów z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki, należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Jeśli talerz obrotowy nie może się swobodnie obracać, należy użyć mniejszego naczynia.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Szklany talerz obrotowynależy stawiać na podstawce obrotowej. Na podstawce talerza obrotowego nie należy kłaść żadnych innych naczyń.

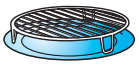
- Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy należy stosować zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki.

- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

PODSTAWKA DRUCIANA



Podstawkę drucianą należy stosować z funkcjami grillowania.

PANEL STERUJĄCY

Wyświetlacz cyfrowy
Wyświetlacz zawiera zegar 24-godzinny oraz symbole wskaźnikowe i informuje o godzinie, czasie gotowania, poziomie mocy, wybranych klasach żywności i stanie czasomierza.

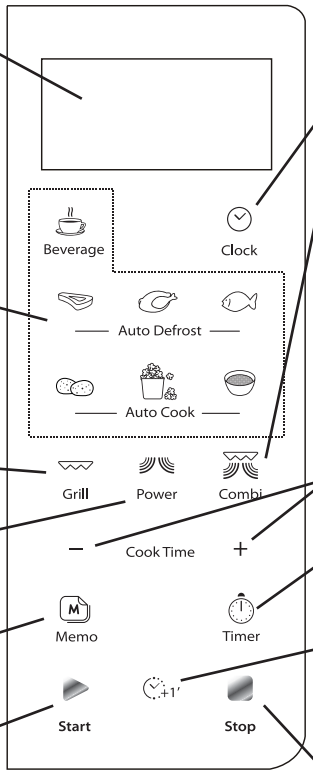
Przycisk „Auto menu"
Daje dostęp do przycisków 3 rodzajów automatycznego rozmrażania i przycisków 4 rodzajów automatycznego gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania mocy i czasu gotowania.

Przycisk „Grill"
Służy do wybierania żądanego poziomu mocy grilla.

Przycisk „Power"
Służy do ustawiania żądanego poziomu mocy mikrofal.

Przycisk „Memo"
Służy do przywoływania zapamiętanych ulubionych ustawień.

Przycisk „Start"
Służy do rozpoczynania procesu gotowania.



Przycisk „Clock":
Służy do ustawiania zegara 24-godzinnego.

Przycisk „Grill Combi"
Służy do wybierania funkcji kombinowanej grilla i wybierania poziomu mocy grilla.

Przycisk +/-
Służy do zwiększania/ zmniejszania czasu gotowania lub ciężaru
(W trybie oczekiwania, „-" oznacza rozmrażanie wg czasu, a „+" oznacza rozmrażanie wg ciężaru.)

Przycisk „Timer"
Służy do wyboru funkcji „Timer".

Przycisk +1
Służy do wydłużania czasu gotowania o 1 minutę.

Przycisk „Stop"
Służy do zatrzymywania lub zerowania dowolnej funkcji kuchenki.

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zablokowanie: W trybie oczekiwania nacisnąć przycisk „Stop" i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyemitowany zostanie długi sygnał akustyczny, a tryb blokady dziecięcej zostanie uaktywniony. W tym trybie klawisze są zablokowane, wyświetlacz ukazuje aktualną godzinę lub „:". Świeci symbol blokady dziecięcej.

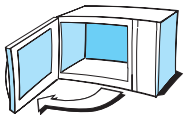
Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w "trybie czuwania"". (Kuchenka znajduje się w trybie „czuwania", gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24 godzinny lub, gdy wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony).

Odblokowanie: W trybie blokady dziecięcej nacisnąć przycisk „Stop" i przytrzymać przez 3 sekundy. Blokada zostanie wyłączona, od tej chwili można używać klawiszy, a symbol blokady dziecięcej zniknie.

Aby zwolnić blokadę, konieczne jest otworzenie i zamknięcie drzwiczek, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis **"door"** (Drzwi).

PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA

Wstrzymanie procesu gotowania:
Gotowanie można wstrzymać otwierając drzwi, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane przez 5 minut.

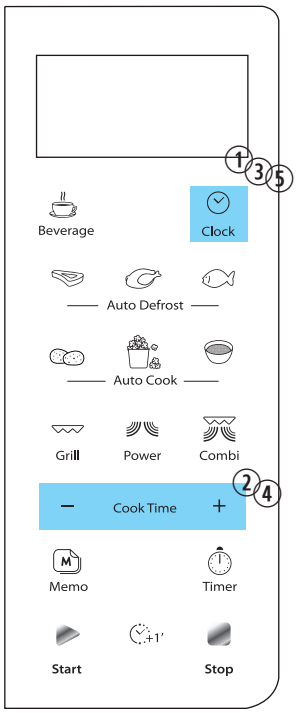


Aby kontynuować gotowanie, należy:
Należy zamknąć drzwi i JEDEN RAZ nacisnąć przycisk „Start". Gotowanie będzie kontynuowane od momentu wstrzymania.
DWUKROTNE **naciśnięcie przycisku** „Start" przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

Przerwanie procesu gotowania:
Należy wyjąć potrawę, zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk „STOP".

Pojedynczy sygnał akustyczny poinformuje o zakończeniu gotowania i przejściu w tryb oczekiwania.

ZEGAR



Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej, na wyświetlaczu pojawia się „:" i emitowany jest sygnał akustyczny.

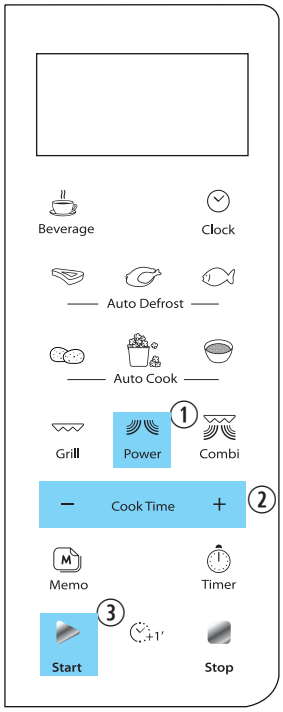
1. **Nacisnąć przycisk „Clock"** - zacznie migać cyfra po lewej stronie (godziny).
2. **Naciskając przycisk „+", „-"** ustawić godziny.
3. **Nacisnąć przycisk „Clock"** - zaczną migać dwie cyfry po prawej stronie (minuty).
4. **Naciskając przycisk „+", „-"** ustawić minuty.
5. **Ponownie nacisnąć przycisk „Clock".**

Zegar jest nastawiony i uruchomiony.

Jeżeli zegar nie zostanie ustawiony po podłączeniu urządzenia do zasilania, wyświetlane będzie „:".

Jeżeli podczas ustawiania zegara nastąpi naciśnięcie przycisku „Stop", kuchenka wyjdzie z trybu ustawiania, a ustawienie nie zostanie wprowadzone.

GOTOWANIE I ODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

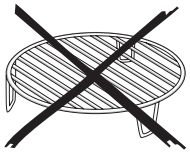


Funkcja ta jest przeznaczona do normalnego gotowania i odgrzewania potraw takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

1. **Naciskając wielokrotnie przycisk „Power”** ustawić moc.
2. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić czas gotowania.
3. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
Czas można z łatwością wydłużać o 30 sekund naciskając przycisk „Start” lub o 1 minutę naciskając przycisk „+1”. *Każde naciśnięcie* wydłuża czas o 30 sekund lub jedną minutę.

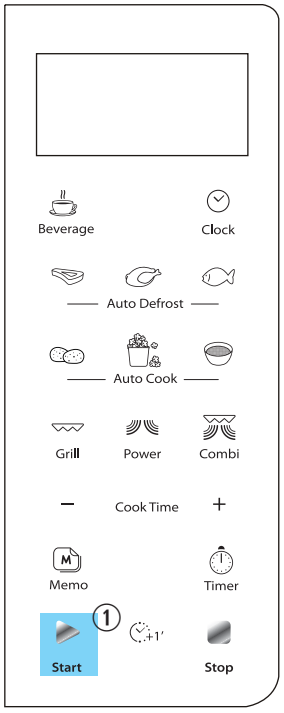
W trakcie procesu gotowania można wyświetlić moc mikrofal na 3 sekundy poprzez naciśnięcie przycisku „Power”. Następnie kuchenka powróci do trybu odliczania czasu.



WYBIERANIE POZIOMU MOCY

TYLKO MIKROFALE			
Nacisnąć przycisk	Procent wykorzystania mikrofal	Wyświetlacz	Sugerowane zastosowanie:
1 Raz	100%	P100	**Odgrzewanie napojów,** wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli potrawa zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać niższą moc.
2 Razy	75%	P75	**Gotowanie** ryb, mięsa, warzyw itp.
3 Razy	50%	P50	**Gotowanie** wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych. Gotowanie gulaszu, roztapianie masła.
4 Razy	25%	P25	**Rozmrażanie.**

JET START (SZYBKI START)



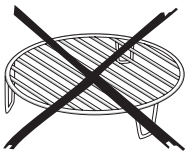
Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata.

1 **Nacisnąć przycisk „Start".**

Funkcja ta uruchamia się automatycznie z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. *Każde naciśnięcie zwiększa* czas gotowania o 30 sekund.

Funkcja „+1 minuta" +1'

Naciśnięcie przycisku „+1" w trybie oczekiwania spowoduje automatyczne przejście do pracy maksymalną mocą mikrofal (P100). Należy następnie nacisnąć przycisk „Start" aby uruchomić urządzenie. Każde dodatkowe naciśnięcie wydłuża czas o jedną minutę (za wyjątkiem trybu „Auto menu").

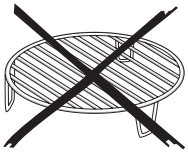


ROZMRAŻANIE

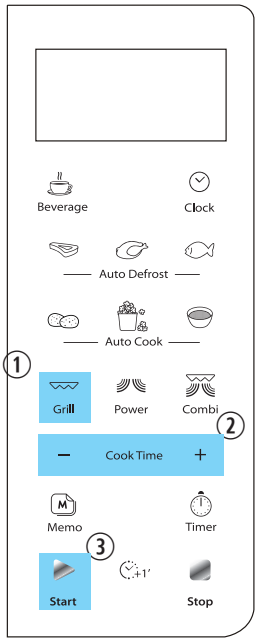
Rozmrażanie według czasu
1. Naciskając przycisk „-" wybrać funkcję rozmrażania według czasu**.**
2. Naciskając „+", „-" ustawić czas gotowania**.**
3. Naciskając „Start" rozpocząć gotowanie z mocą rozmrażania (P30).

Rozmrażanie według ciężaru
1. Naciskając przycisk „+" wybrać ciężar**.**
3. Naciskając przycisk „Start" rozpocząć gotowanie.

W trakcie procesu gotowania można wyświetlić ciężar na 3 sekundy poprzez naciśnięcie przycisku „+". Następnie kuchenka powróci do trybu odliczania czasu.



GRILL



Należy stosować tą funkcję dla szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.

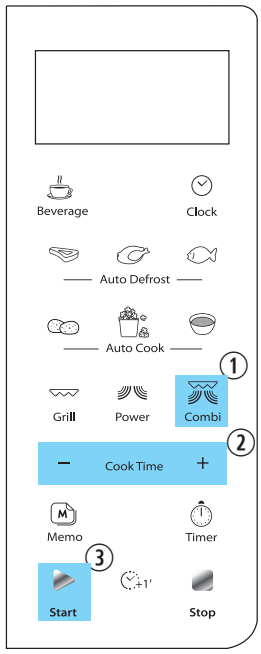
1. **Naciskając wielokrotnie przycisk „Grill"** ustawić moc grilla.
2. **Naciskając przycisk „+", „-"** ustawić czas gotowania.
3. **Nacisnąć przycisk „Start".**

***Przed użyciem jakichkolwiek naczyń**, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*

***Podczas** stosowania grilla nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

Nacisnąć przycisk	Procent wykorzystania grilla	Wyświetlacz
1 raz	100%	G1
2 Razy	50%	G2

FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA



Funkcja ta służy do przygotowywania takich potraw jak zapiekanka, lasagne, drób oraz pieczone ziemniaki.

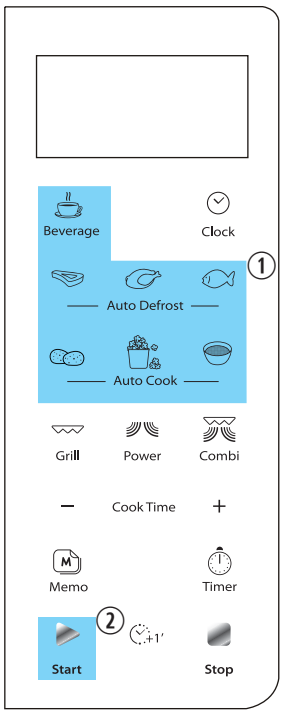
1. **Naciskając wielokrotnie przycisk „Combi"** ustawić moc funkcji kombinowanej grilla.
2. **Naciskając przycisk „+", „-"** ustawić czas gotowania.
3. **Nacisnąć przycisk „Start".**

***Przed użyciem jakichkolwiek naczyń**, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*

***Podczas** stosowania grilla nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA		
Nacisnąć przycisk	Procent wykorzystania grilla	Wyświetlacz
1 Raz	100%	C1
2 Razy	75%	C2
3 Razy	50%	C3
4 Razy	25%	C4

AUTO MENU

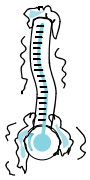


Funkcja ta udostępnia wygodne menu pozwalające rozmrażać lub gotować różne potrawy**.**
Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy. Kuchenka automatycznie oblicza czas potrzebny na rozmrożenie lub gotowanie.

1. **Naciskając przyciski w trybie Auto Menu** wybrać funkcję (naciskać wielokrotnie, aby wybrać ilość).
2. **Nacisnąć przycisk „Start".**

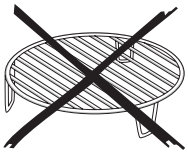
W trakcie procesu gotowania można wyświetlić ciężar na 3 sekundy poprzez naciśnięcie wybranego wcześniej przycisku Auto. Następnie kuchenka powróci do trybu odliczania czasu.

POTRAWY MROŻONE:
Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.
Jeśli temperatura żywności jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę żywności.

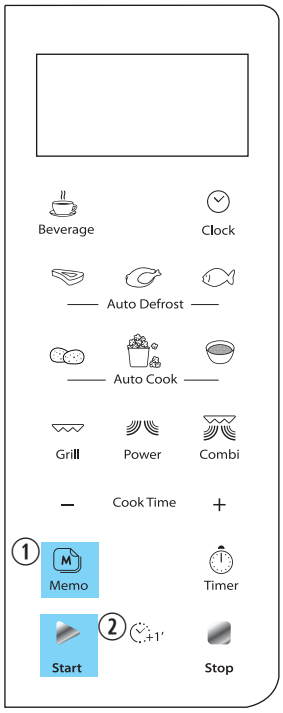


NAPOJEL: **1 kubek to** 150 ml napoju.

	AUTOMATYCZNE GOTOWANIE				AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE		
IKONA							
FUNKCJA	NAPOJE	ZIEMNIAKI	POPCORN	ZUPY	MIĘSO	DRÓB	RYBY
CIĘŻAR	1CUP(KUBEK)	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	2CUP(KUBEK)	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	3CUP(KUBEK)	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
					450G	450G	450G



PAMIĘĆ



Funkcja pamięci pozwala na łatwe i szybkie przywoływanie preferowanych ustawień.
Funkcja pamięci pozwala na zachowanie wszystkich aktualnie wyświetlanych ustawień.

Korzystanie z zapisanych ustawień:

1. **Nacisnąć przycisk „Memo" i przytrzymać** aż do usłyszenia sygnału akustycznego.
2. **Nacisnąć przycisk „Start".**

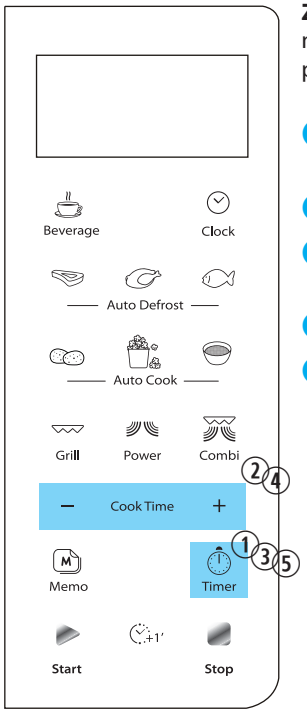
Zapamiętywanie ustawień:

1. **Wybrać** dowolną funkcję.
2. **Zaprogramować** własne ustawienia.
3. **Nacisnąć przycisk „Memo" i przytrzymać** aż do usłyszenia sygnału akustycznego. Ustawienie zostało zachowane. Pamięć można przeprogramowywać dowolną ilość razy.

W trakcie procesu gotowania można wyświetlić moc mikrofal na 3 sekundy poprzez naciśnięcie przycisku „Memo". Następnie kuchenka powróci do trybu odliczania czasu.

Uwaga: Funkcji pamięci nie można używać z funkcją rozmrażania według wagi oraz z Auto Menu.

MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY



Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

1. **NACISNĄĆ PRZYCISK „TIMER”** - zacznie migać cyfra po lewej stronie (minuty).
2. **NACISKAJĄC PRZYCISK „+”, „-”** ustawić minuty.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK „TIMER”** - zaczną migać dwie cyfry po prawej stronie (sekundy).
4. **NACISKAJĄC PRZYCISK „+”, „-”** ustawić sekundy**.**
5. **PONOWNIE NACISNĄĆ PRZYCISK „TIMER”.**

TABELA GOTOWANIA

Im więcej gotowanej żywności, tym dłużej trwa gotowanie. Podwójna ilość żywności wymaga w praktyce prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania.

Im niższa temperatura początkowa, tym dłuższy czas gotowania. Żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej od tej, która została właśnie wyjęta z lodówki.

W przypadku gotowania kilku kawałków tej samej potrawy, jak np. ziemniaki w mundurkach, należy je ułożyć w pierścieniu, aby zapewnić jednorodne gotowanie.

Niektóre produkty są szczelnie pokryte skórką lub błonką , np. ziemniaki, jabłka i żółtka jajek. Produkty takie powinny być nakłute widelcem lub wykałaczką tak, aby uwolnić ciśnienie wewnętrzne i zapobiec pęknięciu.

Mniejsze kawałki ugotują się szybciej od kawałków dużych, a kawałki regularne będą równomierniej ugotowane od żywności o kształtach nieregularnych.

Mieszanie i obracanie żywności to techniki stosowane zarówno w gotowaniu tradycyjnym, jak i mikrofalowym, pozwalające na szybkie doprowadzenie ciepła do środka potrawy i uniknięcie rozgotowania zewnętrznych części potraw.

Podczas gotowania potraw o nieregularnym kształcie lub grubości, cieńsze fragmenty potrawy należy umieścić bliżej środka naczynia, gdzie zostaną podgrzane jako ostatnie.

Potrawy o wysokiej zawartości tłuszczu i cukru ugotują się szybciej, niż potrawy zawierające dużo wody. Tłuszcz i cukier ogrzewają się do wyższej temperatury niż woda.

Po zakończeniu gotowania potrawy należy zawsze pozwolić jej na dojście przez pewien czas. Czas dochodzenia zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	POZIOM MOCY	CZAS	CZAS DOCHODZENIA	PORADY
Kurczak (w całości)	1000 g	100%	18 - 20 min.	5 - 10 min.	Obrócić kurczaka w połowie gotowania. Sprawdzić, czy sos mięsny jest bezbarwny po zakończeniu gotowania.
Kurczak (filety lub kawałki)	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Sprawdzić, czy sos mięsny jest bezbarwny po zakończeniu gotowania.
Bekon	150 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Umieścić na papierze kuchennym, na talerzu, w 2 lub 3 warstwach i przykryć papierem kuchennym.
Warzywa (świeże)	300 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Gotować pod przykryciem i dodać 2 łyżki soli.
Warzywa (mrożone)	250 - 400 g		3 - 4 min. 5 - 6 min.	1 - 2 min.	Gotować pod przykryciem
Ziemniaki w mundurkach	1 szt. 4 szt.		4 - 6 min. 12 - 15 min.	2 min. 5 min.	Nakłuć widelcem. (1 szt. = 250 g). Obrócić w połowie gotowania.
Mięso (pieczeń)	600 - 700 g	75%	12 - 14 min.	5 min.	
Ryba (w całości)	600 g		8 - 9 min.	4 - 5 min.	Naciąć skórę i gotować pod przykryciem.
Ryba (steki lub filety)	400 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	Umieścić cieńsze części bliżej środka talerza. Gotować pod przykryciem.

TABELA ODGRZEWANIA

Podobnie jak podczas gotowania tradycyjnego, potrawa odgrzewana w kuchence mikrofalowej musi być doprowadzona do wrzenia.

Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy ułożeniu grubszej żywności na zewnątrz talerza, a cieńszej żywności na środku talerza.

Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Grubsze plastry mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

Podczas podgrzewania wywarów lub sosów najlepiej je raz zamieszać, aby rozprowadzić ciepło.

Przykrycie potrawy pomaga zatrzymać wilgoć w potrawie, zmniejsza ryzyko rozchlapywania żywności i skraca czas odgrzewania.

Podczas odgrzewania porcji dań mrożonych należy przestrzegać instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Dania, których nie można zmieszać, jak np. zapiekanki, najlepiej jest odgrzewać przy ustawieniu mocy P75.

Kilka minut czasu dochodzenia pozwoli na równomierne rozprowadzenie temperatury w całej potrawie.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	POZIOM MOCY	CZAS	CZAS DOCHODZENIA	PORADY
Danie na talerzu	300 g 450 g	100%	3 - 5 min. 4 - 5 min.	1 - 2 min.	Przykryć talerz
Ryż	2 dl 6 dl		1 - 2 min. 3 - 4 min.	1 min. 2 min	Przykryć potrawę
Klopsiki	250 g		2 min.	1 - 2 min.	Podgrzewać bez przykrycia
Napoje	2 dl		1 - 2,5 min.	1 min.	Umieścić łyżeczkę metalową w naczyniu, aby nie dopuścić do przegrzania.
Zupa (klarowna)	2,5 dl		2 - 2,5 min.	1 min.	Odgrzewać bez przykrycia w głębokim talerzu lub miseczce.
Zupy i sosy na bazie mleka	2,5 dl		3 - 4 min.	1 min.	Nie napełniać pojemnika w więcej niż 3/4 objętości. Zamieszać jeden raz podczas podgrzewania.
Hot dogi	1 szt. 2 szt.	75%	0,5 - 1 min. 1 - 1,5 min.	1 min.	
Lazania	500 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	

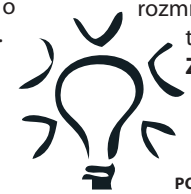
TABELA ROZMRAŻANIA

Zamrożone potrawy, umieszczone w torebkach z tworzyw sztucznych, folii plastikowej lub opakowaniach kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytkie rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne plastry szybciej się rozmrażają.

Jeżeli pewne fragmenty potrawy zaczną się nagrzewać (np. udka lub skrzydełka kurczaka) należy je osłonić niewielkimi kawałkami folii aluminiowej.



Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia po rozmrażaniu zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	POZIOM MOCY	CZAS	CZAS DOCHODZENIA	PORADY
Befsztyk	800 - 1000 g	25%	20 - 22 min.	10 - 15 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Mięso mielone	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Obrócić w połowie rozmrażania. Oddzielić rozmrożone fragmenty.
Płaty, kotlety, steki	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Kurczak (w całości)	1200 g		25 min.	10 - 15 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Kurczak kawałki lub filety	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Obrócić / oddzielić w połowie rozmrażania. Udka i skrzydełka zawinąć w folię aluminiową, aby zapobiec przegrzaniu.
Ryba (w całości)	600 g		8 - 10 min.	5 - 10 min.	Obrócić w połowie rozmrażania i zawinąć ogon w folię, aby zapobiec przegrzaniu.
Ryba (steki lub filety)	400 g		6 - 7 min.	5 min.	Obrócić w połowie rozmrażania. Oddzielić rozmrożone fragmenty.
Bochenek chleba	500 g		4 - 6 min.	5 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Bułki i bułeczki	4 szt. (150 - 200 g)		1,5 - 2 min.	2 - 3 min.	Rozmieścić pierścieniowo.
Owoce i jagody	200 g		2 - 3 min.	2 - 3 min.	Oddzielać podczas rozmrażania.

TABELA FUNKCJI GRILLA

Funkcja „Grill" doskonale nadaje się do zarumienienia potrawy po gotowaniu za pomocą mikrofal.

Do zbliżenia potraw do grzałki grilla, aby przyspieszyć zarumienienie, można wykorzystać podstawkę drucianą.

Cienkie potrawy, np. tosty i parówki należy umieszczać na podstawce drucianej i podgrzewać wyłącznie za pomocą grilla.

Grubsze potrawy, takie jak zapiekanki i kurczak; Gotować najpierw przy użyciu mikrofal, a następnie użyć grilla, aby przyrumienić ich górną powierzchnię, nadając im kolor.

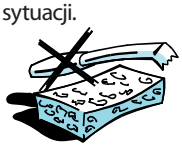
Zapiekanki lub naczynia można również umieszczać bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	USTAWIENIE	CZAS	PORADY
Tosty z serem	3 szt	Grill 1	7 - 8 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej
Ziemniaki z serem	2 porcje		8 - 10 min.	Umieścić potrawę na podstawce drucianej.
Kiełbaski (100 g / szt.)	2 - 3 szt.		18 - 20 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej. Obrócić w połowie gotowania.
Hot dogi (40 - 50g / szt.)	4 szt.		16 - 18 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej. Obrócić w połowie gotowania.
Zapiekanka ziemniaczana	4 porcje	75% mikrofale następnie grill 1	18 - 20 min. 10 - 12 min.	Umieścić naczynie na talerzu obrotowym.
Lazania (mrożona)	400 g	Grill kombi 4 następnie grill 1	15 - 17 min. 5 - 6 min.	Umieścić naczynie na talerzu obrotowym.
Zapiekanka rybna (mrożona)	600 g	75% mikrofale następnie grill 1	16 - 18 min. 5 - 7 min.	Umieścić naczynie na talerzu obrotowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mycie jest jedyną, normalnie wymaganą czynnością konserwacyjną. Należy je wykonywać przy kuchence odłączonej od sieci.

Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.



Nie używać druciaków metalowych, preparatów czyszczących zawierających substancje ścierne, *zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy stosować ścierki i delikatny detergent lub ręczniki papierowe oraz środek do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.*

Kuchenki nie należy spryskiwać *bezpośrednio.*

Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawę i wycierać dno kuchenki do czysta.

Kuchenkę zaprojektowano do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.

Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty w celu oczyszczenia.

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwi oraz otworu drzwi należy stosować miękką i wilgotną ścierkę z dodatkiem delikatnego detergentu .

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwiczek.

W przypadku trudnych do usunięcia plam, należy przez 2-3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować, poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

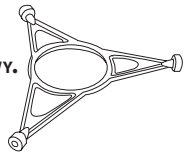
Nie używać parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Piekarnika należy czyścić regularnie i usuwać z niego wszelkie pozostałości żywności.

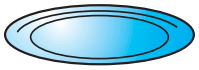
Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale sufit ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Należy go czyścić miękką i wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu.
Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia, w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

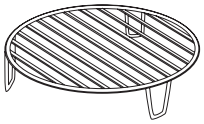
Podstawkę pod talerz obrotowy.



Szklany talerz obrotowy.



Podstawkę drucianą.



INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka nie działa, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

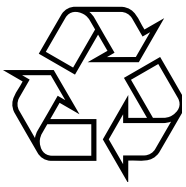
- Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
- Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną swobodną wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które użytkownik zostanie obciążony.
Kontaktując się z Serwisem należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

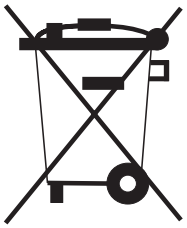
Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.

Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisanta. *Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.*
Zabrania się zdejmowania jakichkolwiek osłon.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację produktu należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały z opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, styropian, itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.



Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. W celu złomowania urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów zajmującym się recyklingiem komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.
Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.
Przed złomowaniem należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki, IEC, ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

PRÓBA	ILOŚĆ	PRZYBL. CZAS	POZIOM MOCY	POJEMNIK
12.3.1	750 g	10 min.	100%	Pyreks 3.220
12.3.2	475 g	5 min.	100%	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	14 min.	100%	Pyreks 3.838
13.3	500 g	Automatyczne rozmrażanie		Umieścić na talerzu obrotowym

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania	230 V / 50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1100 W
Bezpiecznik	10 A
Wyjściowa moc mikrofal	700 W
MWD208 Grilla	650 W
MWD308 Grilla	800 W
Wymiary zewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	285 x 456 x 359
Wymiary wewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	196 x 292 x 295

Whirlpool jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Whirlpool, Stany Zjednoczone

4 6 1 9 6 5 2 7 5 2 1 3

PL